

Veronica y Javier enseñan cuatro platos de la carta. Al fondo se encuentra una ración de ensaladilla de gambas, a la izquierda un plato de mejillones a la vinagreta junto a una ración de zamburiñas y en el otro extremo unas patatas aliñadas. /PHOTOGENIC



EL RINCÓN DEL MAR (VALLADOLID) UN REGRESO CON SABOR A ARROZ Y PESCAÍTO

POR ESTELA SÁNCHEZ

El sabor andaluz se hace un hueco en Valladolid. Javier Frades y Verónica del Campo comenzaron en la hostelería en la capital vallisoletana con El Rincón del Bambú, pero tuvieron que cerrar y cambiaron de aires aterrizando en Chiclana de la Frontera, donde abrieron El Rincón del Mar. Tras un tiempo en el sur al matrimonio vallisoletano le apetecía volver junto al Pisuerga y han montado el mismo negocio en Valladolid con «lo mismo que hay en Cádiz».

Patatas aliñadas, ensaladilla de gambas, zamburiñas, ostras, mejillones al vapor, con vinagreta o salva brava, pescaíto frito o parrillada de verduras son algunas de las opciones que los comensales pueden encontrar en la carta pero el plato estrella es el arroz. «Nuestro arroz es tanto de carrilleras, como de marisco, negro o con verduras», explica Javier. Hay dos tipos de arroz que son «los que más se lleva la gente», el de marisco y el de carrilleras. «El de

marisco porque es espectacular y el de carrilleras porque se guisan al vino tinto y al juntarse con el arroz se potencia el sabor», concreta el gerente de El Rincón del Mar.

Otras alternativas disponibles en la carta son las sartenes de huevos con una base de patatas fritas caseras donde se puede elegir si añadir jamón o langostinos. Una de las nuevas adquisiciones es un cachopo «muy fino de 300 a 350 gramos» con jamón, queso Cabrales y huevos.

El concepto del restaurante es ofrecer los platos que «comes cuando te vas de vacaciones a Cádiz» y su sistema de trabajo consiste en que «no hace falta reservar». En unos 15 minutos preparan los arroces en paelleras de 32 centímetros de diámetro, «siempre el mismo tamaño para dos personas, donde también comen tres».

El servicio rápido y la atención al cliente son un pilar fundamental para conseguir realizar esta metodología de trabajo en la cocina.

«La carta la hemos querido elaborar muy sencilla, muy casera pero rápida para que la gente que llegue a comer no esté esperando entre plato y plato», corrobora Javier Frades.

DIRECCIÓN: C/ Manuel Azaña (Valladolid).

TELÉFONO: 983 65 98 05.

PRECIO: A la carta, 20-30€, por persona aproximadamente.

Recuerdo -y de esto no hace tanto tiempo, un par de décadas más o menos- cuando todos estábamos pendientes de la añada en la etiqueta de los vinos. Cuando venía señalada, que en aquel tiempo al bodeguero no le controlaban como después lo hicieron las normativas y, fundamentalmente y por fortuna, los consejos reguladores. Y es que la añada es el resultado de una serie de constantes nacidas de la tierra, de un espacio de tiempo en el que el sol, la helada y el nevero -como cantaba el soneto del navarrés- se encargan de ofrecernos la acidez, el alcohol y, en consecuencia, la intensidad de los aromas con sus peculiaridades, los matices en la boca y, sobre todo, la expresión en conjunto de todas las cualidades de un vino. Hoy, la tabla de añadas sigue teniendo valor, aunque no es relevante a la hora de medir la calidad de un

REVUELTO DE POLIFENOLOS LA TABLA DE AÑADAS

POR JAVIER PÉREZ

vegetativo de la vid, gracias a la profesionalidad de los viticultores y a una viticultura responsable y enfocada a la obtención de uvas de calidad, además de otras prácticas culturales, mal se tienen que poner las cosas para que el enólogo y el viticultor no ganen la batalla cada año. Por tanto, las excelentes que este año abundan en el mapa de añadas de la región están más que justificadas. Cada bodega y cada viticultor tienen su propia calificación. No olvidemos que la calificación de añada es la gran fiesta del vino y la nota final del examen a todo un ciclo vegetativo. Viva el vino de 2025.

LA CATA

Javier Sanz Viticultor

Blanco, 2025



BODEGA: Javier Sanz Viticultor, (La Seca, Valladolid).

ZONA: DO Rueda.

PVP: 11,60 €

Este vino destaca como seña de la bodega lasecana entre las numerosas experiencias exitosas que en materia enológica nos ha regalado Javier Sanz en las últimas añadas. Un verdejo en estado puro, con ese paja verdoso que delata su juventud. Y esa nariz inconfundible, limpia, con ese cóctel de fruta, hierba y flor. Volumen en boca que multiplica la fuerza sensorial de una verdejo nacida en La Seca.

Val de Reyes

Tinto dulce



BODEGA: Fariña (Toro, Zamora)

ZONA: VTCyL

PVP: 18,70 €

Que Manolo Fariña fue un adelantado lo sabemos todos. Hoy, su hijo Manu sigue el mismo camino con sorpresas enológicas y manteniendo referencias como este Val de Reyes tinto dulce. Otro registro sensorial único. Rojo cereza. Su paso por duela salta en la nariz con notas tostadas sobre uva sobremadurada. En la boca, nada agresivo, aunque con buena estructura y mucha largura. Dulce ajustado y medido.

Vilano de Autor

Tinto, 2022



BODEGA: Vilano (Pedrosa de Duero, Burgos)

ZONA: DO Ribera del Duero

PVP: 46 €

Almudena firma este vino que se ajusta a los parámetros de un Ribera selectivo sobre el que gravitan las claves del éxito. Una tempranillo de raíz y una uva madura que ha pasado por procesos medidos. Mucho roble, duela gala casi dos años, y maloláctica en barrica. Nariz de fruta muy madura con especiados abundantes. En boca, tanino dulce todavía y mucha fruta. Un Ribera con vida por delante.